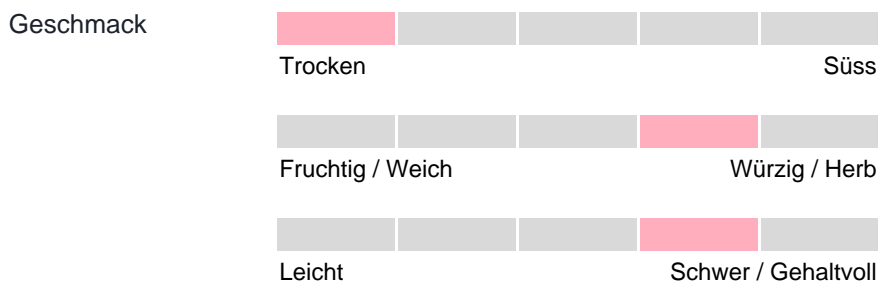




## FRANCIACORTA VC DOSAGE ZERO FRANCIACORTA DOCG CA' DEL BOSCO



Franciacorta DOCG, Ca' del Bosco, Lombardia, Italien



Jahrgang 2020

Notizen Die Perlage ist sehr fein und lang andauernd; strohgelb; Duft von Pfirsich, Apfel, Aprikose und Vanille; im Munde reich und samtig, schön trocken mit angenehmem Bittermandelton.

Begleitend zu Ideal zum Aperitif und Fisch

Vinifikation Die Trauben werden mit grösster Sorgfalt selektiert, um nur die besten Früchte für diesen edlen Franciacorta zu verwenden. Die Grundweine reifen anschliessend fünf Monate lang in kleinen Eichenfässern, was ihnen subtile Aromen und Tiefe verleiht. Der sorgfältige Verschnitt besteht aus 49 verschiedenen Grundweinen, die harmonisch zusammengeführt werden. Die zweite Gärung findet direkt in der Flasche statt und dauert 48 Monate – eine Zeit, die dem Wein seine besondere Eleganz und Komplexität verleiht und ihn zu einem aussergewöhnlichen Genuss reifen lässt.

Traubensorten 80% Chardonnay, 16% Pinot Noir, 4% Pinot Bianco

Alkohol 12.5%

Format 75 cl

### CA' DEL BOSCO

1965 übersiedelte Annamaria Clementi Zanella mit ihrem Sohn Maurizio in die eindrucksvolle Hügellandschaft der Franciacorta. Nach dem Abitur vertiefte der junge Maurizio sein önologisches Wissen an den Universitäten von Beaune und Bordeaux. Nach seiner Rückkehr hat er das Familiengut modernisiert und ausgebaut und produzierte von nun an Weine und Schaumweine von Weltklasse und Prestige. Gambero Rosso, die führende italienische Weinpublikation, hat Cà del Bosco mit dem Titel 'Winery of the Year 2003' ausgezeichnet. Des Weiteren ist es Maurizio Zanella gelungen, bereits unzählige Male ihre Auszeichnung 'tre bicchieri' sowohl für seine Schaum- und Stillweine zu erhalten.

